0800 023 88 22

sacfaet@faetsa.com.br
www.faet.com.br

Fabricado na China

Em virtude das constantes evoluções técnicas, o produto poderá sofrer modificações sem prévio aviso

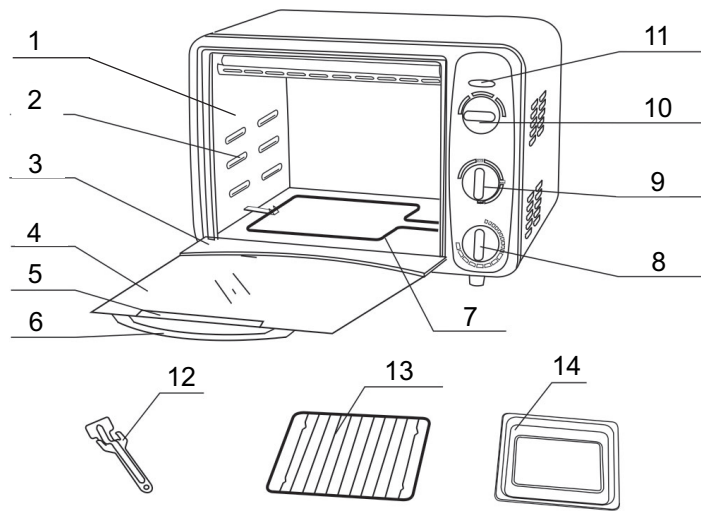
FORNO ELÉTRICO

MANUAL DE INSTRUÇÕES

FD-18 L

FAET DULKA

Para evitar riscos de acidentes e danos ao forno elétrico, pedimos a gentileza que você leia o manual de instruções antes de ligar e operar o produto.

IDENTIFICANDO AS PARTES E ACESSÓRIOS

1 - Interior do forno elétrico
2 - Suportes dos gabinetes
3 - Suporte da porta de vidro
4 - Porta de vidro
5 - Suporte do puxador da porta de vidro
6 - Puxador da porta de vidro
7 - Elemento de aquecimento
8 - Botão TIMER - seletor de tempo (até 60 minutos)
9 - Botão Seletor de Resistências
(“superior”, “inferior” e “superior e inferior”)
10 - Botão Seletor de Temperatura (termostato)
11 - Luz indicadora de ligado
12 - Pegador de forma e grelha
13 - Grelha
14 - Forma

Garantia

A FAET S/A assegura ao proprietário – consumidor deste produto, garantia pelo prazo de um ano contado a partir da data da aquisição, contra todo e qualquer defeito de fabricação.

Se necessário procure o Posto de Serviço Autorizado FAET mais próximo afim de ser providenciado o conserto.

A FAET declara a garantia nula e sem efeito se este aparelho for utilizado de maneira incorreta, em desacordo com as instruções de uso, ou se sofrer dano resultante de acidente ou decorrente de caso fortuito ou de força maior e ainda por ter sido ligado à rede de tensão elétrica imprópria, se apresentar sinais de haver sido violado, ajustado ou consertado por pessoa não autorizada pela FAET ou se tiver sido utilizada outras peças que não as originais FAET.

A FAET S/A se obriga a prestar os serviços acima referidos, dentro do prazo de garantia, nas localidades onde mantiver Postos Autorizados FAET.

O consumidor residente em outra localidade ficará, portanto, responsável pelas despesas de passagem ou frete (ida e volta) do produto, para conduzi-lo ao posto de sua escolha, não se responsabilizando a FAET pelos riscos de transporte.

Data da Venda ___/___/___

Carimbo da loja

Nota Fiscal Nº

Controle de Qualidade

Série

Rua Barão de Petrópolis, 347/381
Rio Comprido, Rio de Janeiro – RJ
CEP: 20251-061

Dúvidas, sugestões, reclamações ou informações sobre assistência técnica.
0800 023 88 22
sacfaet@faetsa.com.br

Visite nosso site www.faet.com.br

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

PRÉ-AQUECIMENTO:

Para a realização de algumas receitas há a necessidade de pré-aquecimento. Para tal, siga as instruções abaixo:

1. Regule o Seletor de Temperaturas para a temperatura desejada.
2. Selecione 5 minutos girando o botão Timer no sentido horário.
3. Ajuste o botão Seletor de Resistências para a posição “Superior e Inferior”.

A luz de indicação de ligado ficará acessa até que o ciclo do Timer seja concluído.

4. Após o toque da campainha reprograme o forno e o alimento poderá ser colocado no forno elétrico para o preparo.

TEMPOS DE PREPARO SUGERIDOS			
ALIMENTOS	**QUANTIDADE OU ESPESSURA**	**TEMPERATURA (°C)**	**TIME (min.)**
Sanduíche	2 - 3 unidades	200	2 ~ 3
Torrada	2 - 4 unidades	250	2 ~ 5
Hambúrguer	2 - 3 unidades	200	3 ~ 5
Peixe	/	200	7 ~ 10
Presunto	2 cm	200	7 ~ 12
Salsicha	3 - 4 unidades	200 ~ 250	8 ~ 10
Bolo	/	150	20 ~ 30
Bife	1 - 2 cm	250	10 ~ 15
Frango	Meio Frango	175 ~ 200	30 ~ 40

Nota:

Os tempos são apenas sugestões. O tempo de cozimento ou aquecimento depende de outros fatores, como temperatura ambiente, temperatura do prato a ser preparado, tamanho e espessura dos pedaços dos alimentos bem como tipo do recipiente, já que alguns materiais são melhores condutores de calor.

RECOMENDAÇÕES E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Verifique se a tensão do aparelho é compatível com a da rede elétrica local, antes de proceder à ligação do plugue na tomada.

Este forno elétrico destina-se apenas para uso doméstico. Sua utilização para fins comerciais e/ou industriais acarretará na perda da garantia.

Evite riscos de queimadura: as partes de metal e a porta de vidro ficam quentes durante ou logo após o uso do produto. Por conta disso não as toque. Para diminuir o risco de queimaduras recomendamos o uso de luvas térmicas durante a utilização do produto.

Sempre utilize o pegador para inserir ou remover a forma e a grelha de dentro do forno. Tocar a forma ou a grelha durante ou logo após o uso pode causar queimaduras.

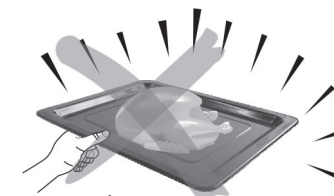



Fig. 1

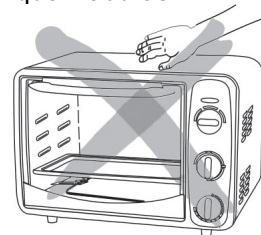
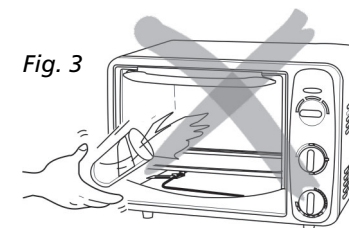



Fig. 2

***Atenção**: a temperatura da porta ou da superfície exterior do forno elétrico pode estar alta quando o produto estiver ligado ou logo após o seu uso. Evite tocar o gabinete em tais circunstâncias.*

Fig. 3

Quando o produto estiver aquecido, não aplique água na porta de vidro para não quebrá-la.

Desligue o forno elétrico da tomada caso não o esteja utilizando (mesmo que por breves períodos de tempo).

Evite choques elétricos: a) não manuseie o produto com as mãos molhadas; b) não o molhe ou o mergulhe em água; c) não o movimente enquanto estiver ligado à rede elétrica; d) não utilize o aparelho na proximidade de torneiras, chuveiros ou piscinas.

Evite acidentes: a) não permita que crianças utilizem ou manuseiem o produto; b) não permita que pessoas que desconheçam seu funcionamento operem o produto; c) não permita animais de estimação próximos ao produto; d) não permita que o cabo de energia encoste em superfícies quentes; e) aguarde o esfriamento completo do forno antes de transportá-lo ou guardá-lo.

RECOMENDAÇÕES E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

- Não obstrua a entrada de ar na parte de traz e laterais do forno elétrico durante seu funcionamento. Procure limpar freqüentemente estas entradas com um pano seco para retirar poeiras e excessos de sujeira.
- Não enrole o cabo de energia em volta do forno para não danificá-lo. Não coloque objetos em cima do forno durante o uso. O calor poderá causar deformações, quebra, etc.

Não coloque objetos em cima do forno durante o uso. O calor poderá causar deformações, quebra, etc.

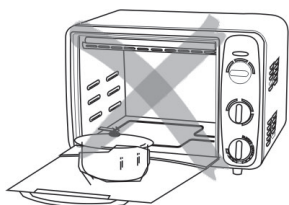
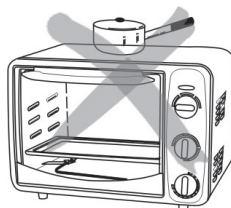



Fig. 4

Fig.5

Não apóie objetos, ou a forma, ou a grelha na porta de vidro para evitar quebra ou tombamento do forno elétrico.

Não utilize o forno elétrico caso você observe danos ao cabo ou mau funcionamento do produto. Nestes casos procure imediatamente um posto de assistência técnica Faet para que os devidos reparos sejam feitos. Não faça o reparo por conta própria caso o produto apresente problemas técnicos. Apenas um técnico especializado está apto a consertar o produto.

Sempre segure o plugue para desconectar o produto da tomada. Nunca puxe pelo cordão.

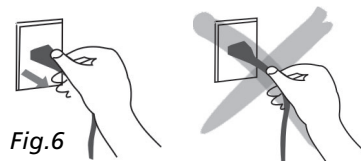



Fig.6

Ao preparar pratos que espirram óleo, tais como frango assado, recomendamos colocar duas folhas de papel alumínio na bandeja para evitar que o óleo espirre. Desta maneira o óleo irá para o espaço entre as duas folhas.

Fig.7

- O uso de acessórios não recomendados ou que não são vendidos pelo fabricante do aparelho pode causar danos a pessoa ou ao aparelho.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

BOTÃO SELETOR DE TEMPERATURA

Ajusta a temperatura de acordo com o prato que você deseja preparar.

BOTÃO SELETOR DE RESISTÊNCIA

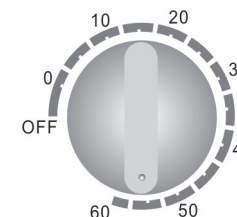
Selecione "Superior" "Inferior" ou "Superior e Inferior" de acordo com o prato que você deseja preparar. Você pode observar se as resistências estão ou não funcionando observando o indicador frontal de luz.

- Resistência Superior - grelhar e dourar
- Resistência Inferior: assar
- Resistências Superior e Inferior: tostar

BOTÃO TIMER

Utilize o botão Timer para ajustar o tempo (em minutos) necessário para preparar o prato que você deseja.

Gire o botão Timer no sentido horário. O forno elétrico desligará automaticamente ao final do período selecionado. A campainha irá soar ao final do tempo selecionado.

O forno elétrico pode ser desligado manualmente durante o seu funcionamento girando o botão Timer no sentido anti-horário para a posição DESL. (desligado).

Nota:
Se internamente o forno elétrico estiver sujo, o processo de preparo poderá levar um pouco mais de tempo do que o normal.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

ANTES DE UTILIZAR O FORNO ELÉTRICO PELA PRIMEIRA VEZ:

Aqueça o forno elétrico vazio:
1. Insira a forma e a grelha.
2. Ajuste o Seletor de Resistência para posição "Superior e Inferior". Ajuste a temperatura para 250 ºC e aqueça o forno por aproximadamente 10 minutos.

Nota:
É natural que fornos elétricos novos soltem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes de uso. Isso ocorre em virtude do aquecimento dos materiais e componentes usados na fabricação. Isso é normal e não indica mau funcionamento ou defeitos de má utilização do forno elétrico.

UTILIZANDO O FORNO:

Para utilizar seu forno elétrico, siga os passos a seguir:

1. Posicione o botão Seletor de Resistências na posição DESL. (desligado).
2. Conecte o plugue a tomada. Certifique-se de que o produto possui a mesma tensão da rede elétrica.
3. Coloque o alimento a ser preparado dentro do forno, utilizando a Grelha ou a Forma, conforme o prato que se deseja preparar.
4. Ajuste a altura da Grelha ou da Forma de acordo com o alimento a ser preparado e o resultado desejado.
5. Procure posicionar o alimento no centro do forno e respeite os limites de proximidade com as paredes do forno: 2 cm nas laterais e 4 cm na parte superior.
6. Não coloque excesso de peso (acima de 8kg) na Grelha ou na Forma.
7. Caso você não esteja utilizando a Forma como recipiente de preparo, deixe a dentro do forno para evitar que caiam resíduos nas resistências inferiores que causem danos ao produto.
8. Ajuste a temperatura utilizando o Seletor de Temperatura.
9. Ajuste a forma de preparo utilizando o Seletor de Resistências (Superior , Inferior e Superior e Inferior).
10. Ao final do preparo do alimento, coloque o botão Seletor de Resistência na posição DESL. (desligado). Abra a porta pelo puxador e retire o alimento utilizando o pegador e/ou uma luva térmica de cozinha.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÕES

Escolha uma superfície resistente ao calor como granito, mármore, cerâmica, alvenaria, madeiras maciças, etc.

Certifique-se de que o local escolhido para instalação é seco, pois a umidade poderá danificar o aparelho.

Não instalar o forno elétrico próximo a materiais ou substâncias inflamáveis como cortinas e depósitos de produtos de limpeza.

Respeite as medidas de afastamento entre as paredes: 10cm dos lados direito e esquerdo, 30cm acima e 10cm na parte de trás, conforme ilustrado na figura 8.

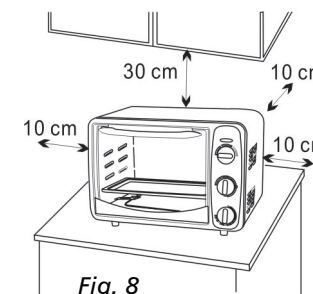



Fig. 8

Caso utilize um suporte de parede, verifique se o mesmo suporta o peso do aparelho e se mantém as indicações de afastamento entre as paredes e o forno.

Para embutir o forno em algum móvel também respeite as medidas de afastamento para evitar acidentes.

Certifique-se de que a tensão do aparelho é a mesma da rede elétrica onde o produto será instalado.

Não instale o produto próximo ao botijão de gás ou outras fontes de alta temperatura.

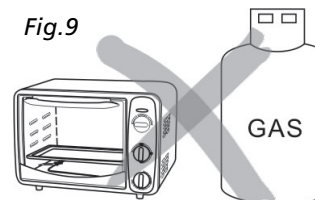
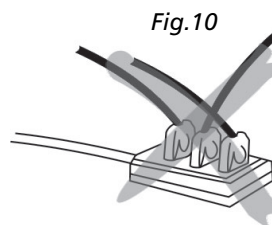



Fig.9
Fig.10
Evite o uso de extensões, benjamins ou assemelhados.

INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

Posicione o botão Seletor de Resistência na posição DESL. (desligado) Desconecte o produto da rede elétrica.

Fig.11

Limpe-o apenas quando estiver completamente frio. Jamais limpe o produto durante o uso ou logo após o uso.

Utilize um pano seco ou levemente umedecido para limpar a superfície externa do produto.

Não passar um pano úmido ou molhado na Porta de Vidro enquanto ela estiver quente. Depois de fria pode ser limpa com uma esponja macia e detergente neutro. Seque-a com um pano ou papel.

A Grelha e a Forma podem ser lavadas normalmente com detergente neutro e água morna. Seque-as com um pano e recoloque-as dentro do forno após a limpeza.

Não utilize palhas de aço, buchas de esfregar ou qualquer espécie de limpadores ou materiais abrasivos, pois eles podem danificar os componentes ou seu produto.

Se necessário, as resistências podem ser limpas com um pano macio. Não utilize o forno caso haja resíduos nas resistências, pois podem provocar danos no aparelho.

As paredes do forno podem ser limpas. Certifique-se de que o produto está desligado da corrente elétrica para evitar choques. Use uma esponja macia ou detergente neutro e remova bem com um pano seco antes de usar o forno elétrico novamente.

Nunca usar produtos cáusticos ou abrasivos nas paredes do forno para não danificar o aparelho.

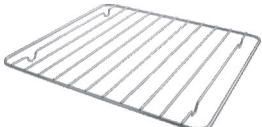



Fig.12

COMO UTILIZAR SEU FORNO ELÉTRICO

1. FORMA E GRELHA

Para utilizar a forma e a grelha proceder conforme imagens abaixo:

Forma e Grelha	
Forma	Frango assado, Hambúrguer, Gratinado, amanteigados e quase todos os outros alimentos assados.
Grelha	Batata assada e Alimentos secos.
Forma e Grelha	Para alimentos nos quais irão gotejar (peixe cozido, etc.)
Como utilizar o pegador	

2. SUPORTES INTERNOS

Você pode ajustar a Forma e a Grelha em 3 diferentes posições conforme os pratos que você deseja preparar.
Exemplo: ao preparar um macarrão gratinado se você desejar que a parte de cima fique mais gratinada, você deve utilizar o suporte superior ou o suporte do meio. Para assar um frango, utilize o suporte de baixo.

Fig. 13